

Russisch-Ukrainische Spezialitäten

Baquette „Perestroika“

4 Scheiben Baguette mit Butter & Rote Kaviar serviert.

Joulien „Peter der Große“

In der Kokotte servierte Waldpilze mit Käse, Zwiebeln und Sahnesauce überbacken.

Zaren- Bliny

Pfannkuchen Röllchen mit Senf-Hönig & geräucherte Lachs gefüllt & mit rotem Kaviar fein garniert.

Zakuska für 2 Personen

Vorspeise aus russischem Speck, Lachs und verschiedenem eingelegtem Gemüse : Gurken, Tomaten, Möhren, Weißkohl, marinierte Pilze & Baguette dazu.

„Suworow“ Fleischplatte für 2 Personen

Eine berühmte russische Fleisch Kombination aus gegrilltem Schweine Schaschlyk, Putenspieß, Nackensteak und Kottlety po Donbasski dazu drei Dips und Kartoffelecken.

„Golubtzi“- Kohlrouladen

gefüllte Kohlrouladen mit Hackfleisch, Reis, Zwiebeln & Möhren in Tomatensauce serviert, dazu Schmand.

Kottlety po Kiewski

Eine gebackene, panierte, mit Butter gefülltes Hühnerbrustfilet, garniert mit eingelegte Gemüse nach russischer Art, dazu Bratkartoffeln.

Ziplönok "Tabaka"

Eine, mit Knoblauch vormariniertes halbes Hähnchen, knusprig gebraten, dazu eingelegte Gemüse & Salzkartoffel.

Hähnchen Rouladen nach „Bojarische Art“

Eine besonders aromatisch Goldgebratene Hähnchen Roulade, mit Käse überbacken, gefüllt mit Möhren, Petersilien, Käse & Knoblauch, dazu Bratkartoffeln.

Lülja – Kebab

Traditionelles Gericht aus Georgien, am Spieß gegrilltes Hackfleisch aus Rind und Schwein, fein abgeschmeckt mit Gewürzen, Koriander, Petersilie & Rückenspeck dazu Bratkartoffeln

Russisch-Ukrainische Spezialitäten

Schaschlik vom Schwein

Gegrilltes, vormariniertes Schweinefleisch auf Spieß mit eingelegtem Gemüse dazu Bratkartoffeln.

Schaschlik vom Puten

Gegrilltes, vormariniertes Putenfleisch auf Spieß mit eingelegtem Gemüse, dazu Bratkartoffeln.

Pelmeni mit Hackfleischfüllung

kleine gekochte sibirische Teigtaschen mit gemischter würzige Hackfleischfüllung, traditionell in einem Lehm-Topf serviert, dazu Schmand & Essig.

Wareniki mit Kartoffeln

Handgefüllte gekochte Teigtaschen mit Kartoffeln & Zwiebel anschließend mit Zwiebel angebraten, Schmand dazu.

Wareniki mit Kartoffeln & gebratene Champignon

Handgefüllte gekochte Teigtaschen mit Kartoffeln & Zwiebel anschließend mit Frisches Champignon angebraten & Schmand dazu.

Wareniki „Grüne Fee“

Handgefüllte gekochte Spinat-Teigtaschen mit Lachs, anschließend mit Zwiebel angebraten, Schmand dazu.